

EKSPEDISJONSHALEN LUNSJ

APÉRITIF

CHAMPAGNE

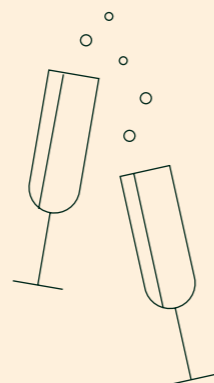
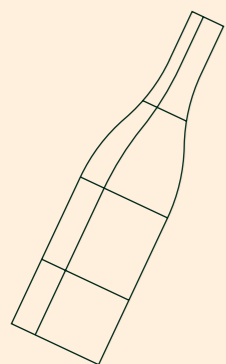
Taittinger Brut Réserve • SU
215,- / 1300,-

MUSSERENDE

Barone Pizzini
Franciacorta Golf 1927 NV • SU
195,- / 1050,-

CRÉMANT

Léonce Bocquet
Crémant de Bourgogne • SU
160,- / 795,-



SOMMERRO
SOUTH SIDE

205,-

SOMMERRO
DRY MARTINI

205,-

SOMMERRO
BELLINI

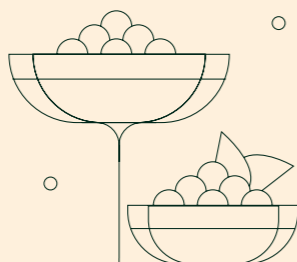
205,-

SOMMERRO OSCIETRA CAVIAR

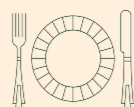
30g caviar, blinis, egg
& crème fraîche
F, E, M 995,-

SOMMERRO CAVIAR-SMAKING

3x10g caviar, blinis,
egg & crème fraîche
F, E, M 1095,-



DAGENS LUNSJ



Hovedrett & dessert

445,-

PETITS PLAISIRS

11:00 - 22:00

CROQUETTE med oksekjaker & persillemajones

HV, E, M, SN, SU 139,-

CHARCUTERIE med et utvalg av salami & skinker

SU 235,-

SALTEDE
MARCONA-MANDLER
MA
85,-

OLIVEN
85,-

SURDEIGSBRØD
med pisket Røros smør
HV, R, M
85,-

FINE DE CLAIRE ØSTERS med eplemignonette-saus • B, SU 60,- / 345,-

DAGENS ØSTERS med soya & ingefærdressing • B, SU, S, SE 66,- / 365,-

FUGL

KYLLING-PAILLARD
med tomater fra Hanasand Gård,
basilikum, parmesan & rucola

M, SU

315,-

CÆSARSALAT 1924
med grillet økologisk kylling

HV, R, E, M, SU, SN

325,-

SJØMAT

KVEITE
med asparges, fregula
& vin jaune-saus

F, M, SU, G, SL

455,-

SJØKREPS FRA FRØYA
med urtesmør & grillet sitron

SK, M, SN, SU, HV, R

495,-

BIFF TARTAR med løk, kapers, små sylteagurker & egg • SU, E, SN, BY, F

Liten (100g) 225,-

Stor (150g) 295,-

Legg til 10g caviar + 315,-

FISKESUPPE med blåskjell, purre & dill • F, M, B, SL, SU 255,-

GEITOSTSALAT med akasiehonning, valnøtter, spinat & rucola • M, VN, SU, HV, R, SN 275,-

GRAVLAKS PÅ RUGBRØD med nypotet, hovmestersaus, agurk, dill & sitron • HV, R, BY, F, SN, SU 315,-

LINGUINE med løyrom & smørsaus • F, HV, SU, M 335,-

GRILLET BLOMKÅL (V) med miso, hvite bønner,
mandel, beurre blanc & urteolje • M, SU, MA, G, SO 275,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe, cheddar,
hjertesalat, trøffel- og parmesanmajones, brioche & pommes frites • G, HV, E, M, SU, SN 325,-

BEYOND VEGETARBURGER (V)
med cheddar, hjertesalat, trøffel- og parmesanmajones, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 275,-

ØL

SCHOUS (fat) • G 98,-

KRONENBOURG 1664 BLANC (fat) • G 115,-

THE STONEWALL INN IPA (fat) • G 115,-

NOAM LAGER (flaske) • G 115,-

HVITVIN

SOMMERRO HVITVIN

50% Chardonnay, 50% Viura • SU 140,- / 675,-

DOM. ROBERT VIC CROISÉE DE LA MER

Sauvignon Blanc • SU 170,- / 800,-

NEEF-EMMICH Riesling Trocken • SU 185,- / 900,-

ANDRÉ GOICHOT Château du Cray Chardonnay • SU 215,- / 1000,-

ROSÉVIN

SOMMERRO ROSÉVIN 100% Garnacha • SU 140,- / 675,-

RØDVIN

SOMMERRO RØDVIN 100% Garnacha • SU 140,- / 675,-

BOUTINOT LES COTEAUX Côtes du Rhône • SU 170,- / 800,-

DOM. DE CHEVALIER

L'Esprit de Chevalier 2017 • SU 225,- / 1100,-

ANDRÉ GOICHOT Château du Cray Pinot Noir • SU 225,- / 1100,-

ALKOHOLFRIIT

SAN MIGUEL 0,0% ØL • G 89,-

SPARKLING TEA BLÅ 125,- / 585,-

LUSCOMBE Sicilian Lemonade / Rhubarb Crush 84,-

FRUITY Mocktail 145,-

SPRITZ Mocktail 145,-

GARNITYR

GRØNN SALAT

med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

TOMATER FRA HANASAND GARD

med sjalottløk & sherry-vinaigrette • SU 95,-

DAGENS GRØNNSAKER 95,-

POTETER FRA TYLLDALEN

med Lofoten Seaweed-smør • M 85,-

POMMES FRITES 85,-